FRATELLI GATTO
CAVALIER®
VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore D.O.C.G.

Brut



origine uve	vigneti della famiglia sulle colline di Valdobbiadene ai piedi del Monte Cesen
uve	Glera e biotipi locali
sistema di allevamento	Cappuccina, Guyot doppio
vendemmia	settembre, fatta a mano
vinificazione	pressatura soffice e decantazione statica
prima fermentazione	in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati
affinamento in vasca	acciaio e cemento da 30 a 180 giorni
presa di spuma	metodo charmat
affinamento in bottiglia	da 30 a 120 giorni
alcol	12,00 % vol.
zuccheri	5 - 8 g/l
acidità	5,20 - 5,60 g/l
perlage	fine e piacevolmente persistente
spuma	cremosa e piena
gusto	colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. All'olfatto emerge inizialmente una nota floreale di fiori bianchi decisa e fresca, che poi lascia emergere le note tipiche di albicocca, mela verde, e pera di Sant'Antonio. Sapore dalla nota minerale, di buona struttura e sapidità, elegantemente accompagnato da una nota acida rinfrescante.
temperatura di servizio	5 / 7 °C
conservazione	massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale